

施設名：宇治リハビリテーション病院	所属名：栄養科
電話番号：0774-48-2110	

学会分類 コード	食事の名称 エネルギー量	形態	食事の特徴	1食分の写真
0 j	嚥下食0j (ゼリー) 150kcal	ゼリー状のもの	内容：ゼリー食 量：1食あたり(1品) 適応例：嚥下機能に問題のある方の スタート時の評価・訓練用 備考：たんぱく質含有量が少ない ゼリー。物性に配慮した離水の 少ないもの。少量をすくつ てそのまま丸呑み可能。	
0 t	(設定なし)			
1 j	嚥下食1j (ゼリー) 430kcal	ゼリー状のもの	内容：ゼリー食 量：1食あたり(2品) 適応例：送り込む際に多少意識して 口蓋に舌を押しつける必要 あり 備考：たんぱく質含有量は問わない ゼリー。物性に配慮した離水の 少ないもの。均質で、 付着性・凝集性、硬さに配慮 したものの。	
2-1	嚥下食2-1 (ミキサーとろみ) 1200kcal	ミキサーとろみ 主食：ミキサー粥とろみ	内容：ミキサー食 量：1食あたり(3~4品) 適応例：嚥下食1全量摂取可能。 ソフト食では押しつぶし困難 な方に。 備考：均質でなめらかなもの(あま りさらさらしすぎないこと)	
2-2	嚥下食2-2 (ソフト) 1200kcal	ソフト 主食：ソフト粥	内容：ソフト食 量：1食あたり(3~4品) 適応例：咀嚼力がなく、残渣多いもの が口腔内に残る方。 ミキサー食ではまとまりが 緩い方に 備考：やわらかい粒等を含む不均質 なもの	
3	嚥下食3 (みじんぎりとろみ) 1350kcal	みじんぎりとろみ 主食：とろみ粥	内容：易消化よりさらにやわらかい みじんぎりとろみ 適応例：咀嚼力が弱く、口腔内で食物 をまとめる力のない方に 備考：舌と口蓋間で押しつぶし 可能なもの。 食塊形成が容易なもの。	
4	嚥下食4 (一口きざみとろみ) 1350kcal	一口きざみとろみ 主食：とろみ粥	内容：易消化よりさらにやわらかい 一口きざみ 適応例：嚥下に問題なく歯茎で噛む方に 備考：形があり、かたすぎず、 ばらけにくく貼りつき にくいもの。 箸で切れるやわらかさ。	

+

+